

## DAFTAR PUSTAKA

- Anam, C. Dan G.J Manuhara. 2005. *Teknologi Pengolahan Jahe: Pengolahan Oleoresin Jahe (Materi Pelatihan Retooling)*. Disnakertrans: Karanganyar
- Andarwulan N. 1995. Isolasi dan kerusakan antioksidan dari jinten (*Curminum cyminum Linn*). [Tesis]. Bogor : Program Pasca Sarjana IPB
- Anwar, F., M. Ali, A.L. Hussain, and M. Shahid. 2009. *Antioxidant and Antimicrobial Actities of Essential Oil and Extarct of Fennel (Foeniculum vulgare Mill.) seeds from Pakistan*. Journal Flavour and Fragrance 24 : 170 - 176
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2001. Kajian proses standarisasi produk pangan fungsional di badan Pengawas Obat dan makanan. Lokakarya Kajian Penyusunan Standar Pangan Fungsional. Badan Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta.
- Badan Standar Nasional. SNI 3945:2016. SNI Teh Hijau. Jakarta
- Bartley, J. And A. Jacobs. 2000. Effects of Drying on Flavour Compounds in Australian-Grown Ginger (*Zingiber officinale*). Journal of the Science of Food and Ageiculture 80:209-215
- Bogadenta, A. 2012. *Antisipasi Gejala Penuan Dini dengan Kesaktian Ramuan Herbal*, Buku Biru : Yogyakarta
- Buck DF. 1991. *Antioksidant*. J. Smith (eds). *Food Additive User's Handbook*. Galsgow-UK : Blakie Academic & Profesional
- Buckle, K.A, Edwars, R.A, Fleet, G.H dan Wootton, M. 2009. *Food Science*. Diterjemahkan oleh Adiono, H.P. Universitas Indonesia Press : Jakarta
- Burda, S. dan W. Oleszeck. 2001. *Antioxidant and Antiradical Activities of Flavonoids*. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 49. 2774-2779
- Dalimartha, S. 2000. *Atlas Tanaman Obat Jilid II*. Trubus Agriwidya: Jakarta Hal 68
- Denyer, C.V., P, Jackson,. D.M. Loakers, M.R. Ellis, and D.A.B. Yound. 1994. Isolation of Antirhinoviral Sesquiteropens from Ginger (*Zingiber officinale*). Journal of Natural Products 57 : 658-662
- Dewantari, D.R, dan Sugihartini, N. 2015. Formulasi dan Uji Aktivitas Gel Ekstrak Daun Petai Cina (*Leucaena galuca, Benth*) sebagai Sediaan Obat Luka Bakar. Universitas Ahmad Dahlan : Yogyakarta. Hal 3
- Direktorat Gizi, Depkes RI. 2004. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta : Bharatara Karya Aksara

- Fugio. 2009. Prospek dan Potensi Jahe Gajah. (<http://www/prospek-dan-potensi-jahe-gajah.htm>). 27 November 2017
- Gholib, D. 2008. Uji Daya Hambat Ekstark Etanol Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dan Jahe Putih (*Zingiber officinale* var. *ammarum*) Terhadap Trychophyton mentagrophytes dan Cryptococcus neofarmans. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Bogor. 4 Hal
- Hadriyono, Kukuh, R.P., 2011. Karakter kulit Manggis, Kadar Polifenol dan Potensi Antioksidan Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) pada Berbagai Umur Buah dan setelah Buah Dipanen. [Skripsi]
- Harmono dan Andoko. 2005. *Budidaya dan Peluang Bisnis Jahe*. Agromedia Pustaka : Jakarta
- Haryati. 2013. *Rempah-rempah dan Bahan Penyegar*. Pendidikan Teknologi Industri : Bandung. Hal 9-10
- Kahkonen, M.P., A.I. Hopia, H.J. Vourela, J.P. Rauha, K. Pihlaja, T.S. Kujala, and M. Heinonen. 1999. *Antioxidant Activity of Plant Extract Containing Phenolic Compound*. *Journal of Agriculture and Chemistry* 47 : 3954-3962
- Ketaren, S dan Djatmiko, B. 1978. *Minyak atsiri Bersumber dari Bunga dan Buah*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Fatemeta IPB : Bogor
- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Cetakan Pertama. Universitas Indonesia Press : Jakarta
- Kocchar SP, JB Rosseli. 1990. Detection, Estimation and Evaluation of Antioksidants in Food System. BJF Hudson (eds). In Food Antioksidants. London : Elsevier Applied Science
- Koeswara, S. 1995. *Jahe dan Hasil Olahannya*. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan
- Kusumaningati RW. 2009. Analisa Kandungan Fenol Total Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) Secara Invitro. Fakultas Kedokteran UI : Jakarta. Hal 6
- Kusumaningrum, D. 2008. Pemetaan Karakteristik Komponen Polifenol untuk Mencegah Kerusakannya pada Minuman Teh *Ready to Drink* (RTD). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 89 hal
- Lee, H.S., S.S. Lim, G.J. Lim, J.S. Lee, E.J. Kim, and K.J. Hong. 2008. *Antiviral Effect of Ingeol and Gingerol during HIV-1 Replication in MT4 Human T Lymphocytes*. *Antiviral Research* 12 : 34-37.
- Mawardi, Y,S,A, Pramono, Y,B, dan Setiani, B,E. 2016. Kadar Air, Tanin, Warna dan Aroma Minuman Fungsional Daun Sirsak dengan Berbagai Konsentrasi Jahe. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5 (3). Universitas Diponegoro: Semarang. Hal 96

- Mayuni. 2006. Teknologi dan Analisis Minyak Atsiri. Andalas University Press : Padang
- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Alfabeta, Bandung. Hal 21-74
- Mun'Im, A., Hanani, E., Mandasari, A., 2008. Pembuatan Teh Herbal Campuran Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) dan Herba Seledri (*Apium graveolens*). Majalah Ilmu Kefarmasian 5(1). Departemen Farmasi FMIPA UI. Jakarta.5 hal.
- Mustafa, T. And K.C. Arivastava. 1990. *Ginger (Zingiber Officinale) in Migraine Headache*. Journal of Ethnopharmacology 29 : 267-273
- Muzaki, D dan Wahyuni, R. 2015. Pengaruh Penambahan Ginger Kering Terhadap Mutu dan Daya Terima Teh Herbal Daun Afrika Selatan. Jurnal Teknologi Pangan, 6(2): 67-75.
- Nakatani, N. 1992. Natural Antioxidants From Spices. Dalam M.T. Huang; C.T. Ho; C.Y. Lee, editor. Phenolic Compounds in Food and Their Effects on Health. American Society: Washington DC
- Nursal, S. Wulandar, dan W.S. Juwita. 2006. Bioaktivitas Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Rosc) dalam Menghambat Pertumbuhan Koloni Bakteri *Escheria coli* dan *Bacillus subtilis*. Jurnal Biogenesis 2(2):64-66
- Ogbuewu, I.P., P.D. Jiwuba, C.T. Ezeokeke, M.C.Uchegbu, I.C. Okoli, dan M.U. Iloeje. 2014.Evaluation of phytochemical and nutritional composition of ginger rhizome powder.International Journal of Agricultural and Rural Development. 17 (1): 1663-1670.
- Pratiwi, D. 2017. Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. Amarum) Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensori Minuman Penyegar Kopi Kahwa. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas : Padang
- Putra SE. 2008. Artikel “Antioksidan Alami di Sekitar Kita”. <http://www.chemistry.org>. [19 Maret 2009]
- Putra, A. 2013. Karakteristik Mutu Kahwa Celup dengan Penambahan Jahe (*Zingibare officinale*). Diploma Thesis. Universitas Andalas. Padang
- Rohyami, Y. 2008. Penentuan Kandungan Flavanoid dari Ekstrak Metanol Daging Buah Mahkota Dewa (*Phaleria macrocarpa Scheff Boerl*). Program DIII, Kimia Analisis, FMIPA, UII, Yogyakarta. 5(1):1-5
- Rufauda, M. 2014. Pengaruh Penambahan Bubuk Jahe (*Zingiber officinale, Rosc.*) Terhadap Kandungan Antioksidan Minuman Celup Daun Sirsak (*Annona muricata, L.*). [Skripsi].Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas : Padang. Hal 32-33



- Setyaningsih, D., Anton, A. dan Maya, PS. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor : IPB Press. Hal 5-20
- Setyawan, B. 2015. *Peluang Usaha Budidaya Jahe*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta
- Shahidi, F, dan M. Naczsk. 1995. *Food Phenolics : Sources, Chemistry, Effects, Application*. Technomic Publishing Co, Inc, Lancaster, Basel
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Kanisius : Yogyakarta
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Liberty : Yogyakarta. 160 hal
- Sudarmadji, S., Haryono,B., Suhardi. 1984. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. 138 Hal
- Sudarmadji, Slamet, dkk. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty
- Suprpti, M. Lies. 2003. *Aneka Awetan Jahe*. Teknologi Pengolahan. Kanisius : Yogyakarta. Hal 14
- Supriyanto, Darmadji, P., Susanti, I. 2014. *Studi Pembuatan Teh Daun Tanaman Kakao (*Theobroma cacao L*) Sebagai Minuman Penyegar*. Yogyakarta : UGM. Hal 3
- Tusilawati, B. 2002. *15 Herbal Paling Ampuh*. ISBN 978-979-19980-3-1 : Jakarta
- Walter, M and Marchesen E. 2011. *Phenolics Compounds and Antioxidant Activity of Rice*. Brazilian Archives of Biology and Technology. An International Journal. 54 (1): 371-377
- Widiyanti, Ratna. F. 2009. *Analisis Kandungan Jahe*. Skripsi Fakultas Kedokteran. Universitas Indonesia. Jakarta
- Wildman REC (eds). 2001. *Handbook of Nutraceuticals and Functional Food*. Boca Raton : CRC Press
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta. Hal 150-213
- Winarno, F.G dan Felicia K. 2007. *Pangan Fungsional dan Minuman Energi*. Cetakan 1. Penerbit M-Brio Press : Bogor. Hal 57-64
- Winarsi, Hery. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius, Yogyakarta. Hal 11-215
- Wulandari, Agustin. 2014. *Aktivitas Antioksidan Kombucha Daun Kopi (*Coffea arabica*) dengan Variasi Lama Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Ekstrak*. [Naskah Publikasi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta. Hal 6
- Yenrina ,R. 2015. *Metode Analisa Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press : Padang. Hal 112-113, 3, 11

Yenrina, R., Yuliana., Rasymida.D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. 122 hal

Yuniarti, T. 2008. *Ensiklopedia Tanaman Obat Tradisional*. Cetakan Pertama MedPress: Yogyakarta

